La Friteuse

magimix®

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- S'assurer que le voltage de votre installation correspond à celui de l'appareil indiqué sur la plaque signalétique.
- L'appareil doit toujours être branché sur une prise de terre.
- Ne jamais laisser la friteuse en marche sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Ne pas laisser pendre le cordon du plan de travail. Ne jamais le mettre en contact avec une surface chaude ou mouillée.
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation et avant nettoyage. Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Ne jamais utiliser l'appareil après une chute. Déposer l'appareil dans un service après-vente agréé par le fabricant pour le faire examiner.
- Si le câble est endommagé ou si votre appareil est en panne, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas dépasser le niveau maximum d'huile indiqué dans la cuve.
- Utiliser toujours une surface de travail stable, plane et à l'abri des projections d'eau.
- Ne jamais laisser d'eau au fond de la cuve quand vous la remplissez. Cela peut produire des éclaboussures et une émulsion brutale de l'huile.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.
- Ne jamais mettre en marche votre friteuse lorsque la cuve est vide ou si l'huile est en-dessous du niveau Min.
- Pour les produits congelés, veillez à retirer l'excédent de glace.
- Avant tout déplacement/rangement/entretien, débrancher toujours l'appareil et attendre le refroidissement complet de l'huile.
- Lorsque vous avez fini de vous servir de la friteuse, débranchez la prise.
- Si vous entendez des bruits dans la cuve après usage, changez l'huile.
- Pour les modèles avec couvercle métallique sans filtre, ne jamais frire avec le couvercle sur la friteuse.
- Ne posez jamais le couvercle lorsque l'huile est en période de refroidissement. Ceci peut être dangereux car une condensation en tombant dans l'huile peut provoquer des éclaboussures et des débordements.
- Ne jamais plonger dans l'eau : le boîtier de commande, la résistance et le cordon. Nettoyez avec un chiffon humide.
- S'assurer que les deux thermostats sont bien fixés sur la résistance.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
  Les utilisations dans les cas suivants ne sont pas couvertes par la garantie : dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, dans des fermes, par les clients d'hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel et dans des environnements de types chambres d'hôtes.

Les surfaces de la cuve sont de nature à chauffer pendant l'utilisation.

Mode d'emploi

Consignes de sécurité 2
Descriptif 4
Utilisation 5
Couvercle filtrant 6
Sécurité thermique 6
Entretien 7
Nettoyage 7
Temps de cuisson 8
Règles d'or 9
Que faire si ? 10

Recettes

A l'heure de l'apéritif 11
Entrées 13
Légumes 19
Poissons 27
Viandes 31
Desserts 35
Index des recettes 39

L'HUILE ET L'EAU NE FONT PAS BON MÉNAGE !

Attention aux risques d'accident, prenez les précautions suivantes :

- **Ne laissez jamais d'eau au fond de la cuve**
- **Pour les produits congelés, retirez l'excédent de glace**
- **Essorez et essuyez parfaitement les aliments à frire**
- **Entre chaque bain, veillez à égoutter et à essuyer soigneusement le couvercle afin d'éliminer la condensation présente. Ne jamais reposer le couvercle sur la friteuse après le dernier bain quand elle est en phase de refroidissement**

LISEZ ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Sommaire

Réglage de la température

Minuterie

Poignées isolantes

Rangement du cordon

*Selon modèle

Lavez tous les éléments. Séchez-les bien. Posez votre friteuse sur un plan stable.

Déroulez le cordon et branchez-le.
Vérifiez que le tableau de commande est bien fixé.

Versez l'huile entre les repères (min/max).
Réglez la température (voir conseils page 8).

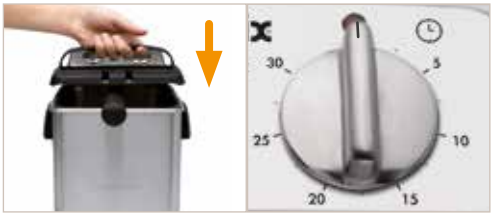
Tournez la minuterie, les témoins s'allument.
L'huile commence à chauffer.
Placez les aliments essuyés dans le panier fixé sur l'accroche (cf consignes page sommaire).

CONSEILS

Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.

Pour les modèles avec couvercle filtrant, vous pouvez utiliser votre friteuse sans couvercle comme le font les professionnels, afin d'obtenir des frites plus croustillantes.

Quand le témoin de température (orange) s'éteint, plongez le panier lentement dans l'huile.
Pour les quantités et les temps de cuisson voir page 8.



Posez le couvercle filtrant*.
Le temps écoulé, la minuterie sonne et le voyant s'éteint.

Par sécurité, la friteuse ne peut fonctionner que si le boîtier est correctement mis en place.

Il est impératif de sécher tous les éléments avant l'utilisation.

Pour éviter que la résistance ne surchauffe, il est absolument nécessaire que l'huile atteigne le niveau minimum de façon à couvrir la résistance.

Les frites surgelées contiennent plus d'humidité : il est conseillé de diminuer la quantité.

Entre chaque bain, veillez à égoutter et à essuyer soigneusement le couvercle filtrant* afin d'éliminer la condensation présente.

Ne jamais reposer le couvercle sur la friteuse après le dernier bain quand elle est en phase de refroidissement.

*Selon modèle

UTILISATION (suite)

Retirez le couvercle* et fixez le panier sur l'accroche.

Laissez égoutter le panier.

Retirez les aliments du panier.

Remettez la température à 0°C.

Ne déplacez pas la friteuse tant que la graisse ou l'huile sont encore chaudes.

COUVERCLE FILTRANT*

Pour accéder aux filtres, retirez la cassette amovible.

2 filtres : filtre noir au charbon actif et filtre métallique permanent anti-graisse.

Filtre noir : changement toutes les 10 utilisations.

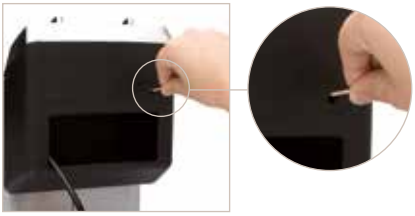
Remettez la cassette en place.

Achat des filtres : auprès de votre revendeur, de Magimix ou des magasins spécialisés en électroménager.

SECURITE THERMIQUE

Sécurité thermique = évite toute élévation anormale de température. Si elle se déclenche = arrêt de la friteuse.

Attendez le refroidissement de la résistance.



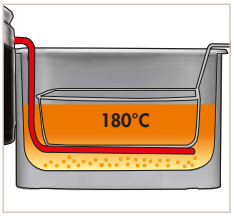
Puis réarmez le fusible thermique en appuyant sur reset.

*Selon modèle

Avant tout entretien, déplacement ou rangement, débranchez et laissez refroidir 1 heure minimum votre friteuse.
Filtrez l'huile après chaque utilisation pour éliminer les particules carbonisées. Vous devez jeter le fond de l'huile qui recouvre le coin.

Sens de versement de l'huile.

Filtrez l'huile à l'aide d'une passoire métallique ou un papier filtre spécial.



Zone froide en dessous de la résistance rassemble les impuretés.

Jetez le restant d'huile qui recouvre le coin.

Nous vous conseillons de remplacer l'huile toutes les 8 à 10 utilisations.
Ne mélangez pas d'huile ou de graisse nouvelle à de l'usagée.
Si vous n'utilisez pas souvent votre friteuse, stockez l'huile dans un récipient fermé.

Chaque utilisation réduit la qualité de l'huile. Remplacez l'huile lorsqu'elle devient foncée, sale, rance, si elle commence à mousser anormalement, ou si vous entendez des bruits après usage.

Avant tout entretien, déplacement ou rangement, débranchez et laissez refroidir 1 heure minimum votre friteuse.

Essuyez l'extérieur à l'aide d'un chiffon doux.

Essuyez le boîtier de commande et la résistance à l'aide d'un chiffon doux.

La cuve, le panier et le couvercle passent au lave-vaisselle ou dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.

Rangement : fixez le panier sur l'accroche et repliez le manche.

Pour les modèles équipés d'un couvercle filtrant, veillez à retirer le filtre amovible avant de le mettre au lave-vaisselle.
Le boîtier de commande et sa résistance ne doivent jamais être plongés dans l'eau, ni mis sous le robinet.

TEMPS DE CUISSON

	Temps de cuisson	Températures
POISSONS		
Filets de poissons panés	3-4 min	170°C
Brochets, soles	3-5 min	180°C
Truites, cabillaud	3-5 min	180°C
METS EN CHAPELURE		
Croquettes de pommes de terre	3-4 min	180°C
Croquettes de fromage	2-4 min	180°C
Croquettes de crevettes	3-4 min	180°C
Croquettes de poisson	3-4 min	180°C
Croquettes d'œuf	2-3 min	180°C
POMMES DE TERRE		
Pommes-frites, blanchir	6-9 min	180°C
Pommes-frites, 2e bain	2-3 min	180°C
Pommes-chips et gaufrettes	3-4 min	180°C
BEIGNETS ET PÂTISSERIES	3-5 min	180°C

CAPACITÉS

HUILE	Quantité minimale	Quantité maximale
PRO 350	2,4 l	3 l
PRO 500	3,4 l	4 l

POMMES DE TERRE	Capacité maximale recommandée	Capacité maximale de sécurité
PRO 350	900 g	1,1 kg
PRO 500	1,3 kg	1,5 kg

Les frites surgelées contiennent plus d'humidité, il est conseillé de diminuer la quantité.

Huile

- Employez une huile spéciale friture capable de résister à une forte chaleur sans se dégrader.
- Ne mélangez pas différentes natures de matières grasses. Utilisez de préférence des matières grasses d'origine végétale.
- Si vous utilisez de la graisse à la place de l'huile, nous vous conseillons, lors du premier emploi, de la faire fondre dans une casserole avant de la verser dans la Friteuse. En effet, la graisse solide n'étant pas en contact avec le thermostat, la résistance risque de surchauffer et de déclencher la sécurité thermique. Lors des emplois suivants, faites des trous dans la graisse figée jusqu'au niveau de la résistance. Ensuite, réglez la température sur 120°C et chauffez pendant maximum 1 minute avant de remettre sur 0. Répétez cette opération après quelques minutes jusqu'à ce que la graisse soit liquide. Vous évitez ainsi que la résistance surchauffe.
- Pour éviter une dégradation prématurée de l'huile ou de la graisse, ne salez ni épicez les aliments pendant la cuisson ou lorsque le panier se trouve encore au-dessus de la cuve.
- Filtrez l'huile après chaque utilisation pour éliminer les particules carbonisées.
- Changez l'huile toutes les 8 à 10 utilisations environ.
- Si vous n'utilisez pas souvent votre friteuse, stockez l'huile dans un récipient fermé.
- Lors du renouvellement de l'huile, remplacez toute l'huile à la fois. Ne mélangez pas d'huile ou de graisse nouvelle à de l'usagée.

Conseils de cuisson

- Séchez bien les aliments à frire pour vous assurer une friture croustillante.
- Pour les produits congelés, retirez la glace excédentaire, attendez que l'huile soit suffisamment chaude avant de les plonger. Diminuez la quantité d'huile par rapport aux produits frais. En chauffant ils libèrent de l'eau, l'huile bouillonne davantage et peut éclabousser. Utilisez de petites quantités sans les dégeler au préalable. Cela donne un meilleur résultat de friture.
- Pour faire frire viandes, poissons, volailles, beignets, etc… nous vous conseillons de mettre le panier à vide dans la friteuse et ensuite d'y ajouter les mets à frire. Vous éviterez ainsi qu'ils se collent au panier.
- Avant de servir, égouttez le panier au-dessus de l'huile en le suspendant au crochet. Égouttez les aliments après friture sur du papier absorbant.

Frites

- Pour obtenir de bonnes frites, choisissez une variété de pommes de terre spéciale frites (type Bintje). Pour éviter qu'elles ne collent entre elles, plongez les frites fraîches dans l'eau chaude jusqu'à ce que l'eau soit claire pour enlever un maximum d'amidon. Séchez-les bien soigneusement à l'aide d'un torchon sec. Les frites doivent être sèches avant de les plonger dans l'huile.
- Les frites et autres aliments deviendront uniformément dorés si vous remuez avec précaution de temps en temps le panier pendant la cuisson.

Problèmes	Solutions
L'appareil ne fonctionne pas	• Branchez l'appareil, vérifiez les branchements. • Placez le bouton de réglage de la température sur la position souhaitée, vérifiez que le voyant de température s'allume. • Vérifiez que le boîtier de commande est bien emboîté.
Trop d'odeur / Mauvaises odeurs	• Changez le filtre du couvercle.* • Changez l'huile ou le corps gras. • Ne mélangez pas d'huiles ou de graisses de qualités différentes.
L'huile ou la graisse fume	• Changez l'huile ou le corps gras. • Reportez-vous au tableau des températures p.8. • Baissez le thermostat. • Ne mélangez pas d'huiles ou de graisses de qualités différentes.
La vapeur s'échappe autour du couvercle	• Assurez-vous que le couvercle filtrant* est bien positionné • Changez le filtre.*
L'huile déborde	• Eteignez l'appareil immédiatement. • Séchez complètement les aliments. • Remplacez l'huile ou la graisse. • Videz et nettoyez la cuve. Remplissez la cuve avec une seule nature de matière grasse. • Respectez les quantités maximales. • Plongez doucement le panier.
Les aliments ne dorent pas	• Respectez les quantités maximales. • Réglez le sélecteur sur la température de cuisson correcte. • Thermostat défectueux, consultez un service après-vente agréé Magimix.
Les frites, pommes paille, chips collent entre elles	• Lavez les pommes de terre à l'eau chaude. Séchez-les soigneusement
Le bain d'huile ne chauffe pas	• Réenclenchez la sécurité thermique ou consultez notre service consommateurs ou un service agréé Magimix : le fusible est à changer.

Si vous ne pouvez pas déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à votre revendeur ou contactez notre service consommateurs qui vous indiquera un service après-vente agréé Magimix.
Si l'appareil est défectueux : consultez un service après-vente agréé Magimix.

Vous ne devez en aucun cas démonter vous-même votre appareil.

* Uniquement pour modèles équipés d'un couvercle filtrant.

A l'heure de l'apéritif

Acras de Crevettes

Pour 4 personnes

150 g de crevettes décortiquées
200 g de filets de cabillaud
200 g de pommes de terre
1 œuf
50 g de farine
sel, poivre, poivre de Cayenne
2 cuillères à soupe de persil haché ou de menthe hachée
bain de friture

Préparation : 20 min.
Cuisson : 20 min + 3 à 4 min par série

1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau, épluchez-les et écrasez-les à la fourchette.
2. Mixez les crevettes et les filets de poisson. Ajoutez sel, poivre de Cayenne, persil ou menthe, l'œuf entier et mixez de nouveau 30 s, versez dans un saladier.
3. Ajoutez les pommes de terre écrasées, mélangez à la fourchette, réservez au frais.
4. Chauffez la friteuse à 170 °C. Formez les acras en petites boules de la taille d'une cuillère à soupe, roulez dans la farine, faites frire par petites fournées 3 à 4 min en donnant une belle coloration. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Servez bien chaud.

Vache qui rit au curry

Pour 4 personnes

12 portions bien froides de Vache qui rit
50 g de poudre de curry
50 g de chapelure
1 œuf
bain de friture

Préparation : 15 min
Repos : 3 h
Cuisson : 2 à 3 min par série

1. Préparez 3 coupelles, l'une avec le curry, l'autre avec l'œuf entier battu, la dernière avec la chapelure.
2. Ouvrez les portions de fromage. Trempez chacune d'elles à l'aide d'une fourchette successivement dans : curry, œuf, chapelure puis à nouveau dans le curry.
3. Disposez dans un plat et réservez 3 h au congélateur.
4. Chauffez la friteuse à 180 °C, faites frire par petites fournées 2 à 3 min en remuant. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.

Entrées

Beignets de tomates vertes

Pour 4 personnes

4 tomates vertes

200 g de farine tamisée

1 cuillère à café rase de levure chimique

250 ml d'eau tiède

1 pincée de sel

1 pincée de poivre de Cayenne

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

bain de friture

Sauce

50 ml de crème liquide

200 g de fromage blanc bien égoutté

1 cuillère à café de paprika

1 pincée de muscade râpée

2 pincées de poivre de Cayenne

sel, poivre

Préparation : 20 min

Repos : 1 h

Cuisson : 4 à 5 min par série

1. Préparez la pâte : mélangez farine, levure, sel et poivre de Cayenne dans un grand saladier. Ajoutez l'huile et délayez peu à peu avec l'eau tiède. Battez jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse, laissez reposer 1 h à température ambiante.
2. Préparez la sauce pendant ce temps. Lissez le fromage blanc au fouet, ajoutez la crème. Assaisonnez de muscade, paprika, Cayenne, sel et poivre.
3. Réservez au frais.
4. Lavez et séchez les tomates, retirez les pédoncules. Coupez en tranches de 4 mm d'épaisseur. Versez 3 cuillères de farine dans une assiette.
5. Chauffez la friteuse à 175 °C. Piquez avec une fourchette les tranches de tomates pour les enrober des deux côtés de farine puis de pâte. Faites frire 4 à 5 min par petites quantités pour éviter qu'elles ne se collent entre elles, retournez à mi-cuisson pour dorer les deux faces, égouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
6. Servez chaud, avec la sauce bien froide, accompagnés de tranches de bacon grillé et de fenouil émincé.

Beignets légers de champignons

Pour 4 personnes

350 g de champignons de Paris frais et pas trop gros

60 g de maïzena

60 g de farine

1 cuillère à café de thym

1 pincée de paprika

1 pincée de sel

$^1/_2$ cuillère à café de levure de boulangerie

85 ml d'eau tiède

85 ml de bière

1 cuillère à soupe d'huile de sésame grillé

1 blanc d'œuf

bain de friture

Préparation : 20 min

Repos : environ 1 h

Cuisson : 3 à 4 min par série

1. Délayez la levure dans l'eau tiède et remuez jusqu'à ce qu'elle soit bien dissoute. Laissez reposer 10 min jusqu'à ce que se forment des bulles et de la mousse.
2. Tamisez ensemble la maïzena, la farine, le thym, le paprika et le sel. Creusez une fontaine au centre du mélange, versez la levure en remuant vivement pour éviter la formation de grumeaux. Ajoutez la bière et l'huile de sésame, battez jusqu'à ce que la pâte ait une consistance onctueuse. Selon le degré d'absorption de la farine, il peut être nécessaire de rajouter un peu de liquide. Laissez reposer à température ambiante pendant 30 à 60 min.
3. Incorporez le blanc d'œuf battu en neige ferme juste avant d'utiliser la pâte. Lavez rapidement et essuyez les champignons, coupez la queue, trempez-les dans la pâte.
4. Chauffez la friteuse à 170 °C. Faites frire les beignets de champignons par petites fournées 3 à 4 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série. Servez chaud.

Cigares au fromage

Pour 4 personnes

6 feuilles de brick

200 g de chèvre frais

2 cuillères à soupe de menthe hachée

2 cuillères à soupe de ciboulette hachée

2 cuillères à soupe de persil plat haché

1 œuf + 1 jaune

sel, poivre

bain de friture

Préparation : 20 min

Cuisson : 3 à 4 min par série

1. Travaillez le chèvre à la fourchette, ajoutez l'œuf battu et les herbes, salez légèrement, poivrez.
2. Etalez les feuilles de brick, coupez-les en deux. Déposez une cuillère à soupe de préparation au fromage en longueur sur chacune des demi feuilles de brick, rabattez les côtés, roulez en cigare. Collez les extrémités avec le jaune d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.
3. Chauffez la friteuse à 180° C, faites dorer les cigares par petites fournées 3 à 4 min. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
4. Servez chaud, délicieux sur une salade de carottes et céleri râpés.

Crevettes sur canapés frits

Pour 4 personnes

175 g de crevettes roses cuites et décortiquées

1 œuf

1 petit oignon

2 gousses d'ail

20 g de gingembre frais

1 cuillère à soupe de nuoc-mäm

1 cuillère à café de maïzena

1 baguette de pain

1 cuillère à soupe de sésame

poivre

1 coeur de laitue ou de batavia

bain de friture

Sauce

2 cuillères à soupe de nuoc-mäm

2 cuillères à soupe de jus de citron

1 petit piment

1 cuillère à soupe de menthe hachée

1 cuillère à soupe de coriandre hachée

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 à 6 min par série

1. Pelez les gousses d'ail et l'oignon. Mettez-les avec les crevettes dans un robot, mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Mettez dans un bol, ajoutez l'œuf, le nuoc-mâm et la maïzena, mélangez.
2. Pelez le gingembre, râpez-le, ajoutez-le au mélange. Coupez la baguette en rondelles d'1,5 cm d'épaisseur.
3. Chauffez la friteuse à 170 °C. Etalez une cuillère à café de pâte sur chaque rondelle de pain, saupoudrez de sésame, faites frire les canapés par petites fournées 2 à 3 min de chaque côté, égouttez sur du papier absorbant, disposez sur le plat de service. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
4. Préparez la sauce : versez le nuoc-mâm dans un bol, ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau, le jus de citron, le piment haché, les herbes. Répartissez la sauce dans 4 coupelles. Mettez la salade sur un plat.
5. Dégustez le canapé enroulé dans une feuille de salade et trempez dans la sauce.

Sandwiches d'artichauts au parmesan

Pour 4 personnes

8 cœurs d'artichauts
2 cuillères à soupe de farine
50 g de parmesan râpé
1 $^{1}/_{2}$ cuillère à soupe de thym
1 cuillère à soupe de jus de citron
sel, poivre
bain de friture

Préparation : 10 min
Cuisson : 1 min par série

1. Coupez les cœurs d'artichauts en 2 dans l'épaisseur.
2. Mettez la farine dans une coupelle, passez les artichauts pour les fariner légèrement.
3. Chauffez la friteuse à 180 °C. Faites frire les artichauts par petites fournées 1 min, égouttez-les dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
4. Déposez les bases d'artichauts sur une assiette, recouvrez de parmesan, saupoudrez d'une cuillère à soupe de thym, couvrez avec l'autre moitié du coeur d'artichaut.
5. Arrosez de citron, sel, poivre, saupoudrez du reste de thym.
6. Servez chaud.

Délicieux avec du jambon de Parme.

Tempura de mâche

Pour 4 personnes

1 barquette de mâche préparée et lavée
1 jaune d'œuf
100 g de maïzena
gingembre râpé
bain de friture

Préparation : 5 min
Cuisson : 3 à 4 min par série

1. Battez le jaune d'œuf avec un verre d'eau glacé et la maïzena.
2. Chauffez la friteuse à 170 °C. Trempez les bouquets de mâche dans la préparation, puis plongez dans le bain de friture par petites fournées pendant 3 à 4 min. La mâche doit être croustillante.
3. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
4. Servez chaud. Saupoudrez de gingembre râpé.

Délicieux avec des vaches qui rit au curry (recette p. 12).

Légumes

Samosas de légumes

Pour 4 personnes

2 petites pommes de terre cuites

100 g de petits pois cuits

1 cuillère à soupe d'huile

1 cuillère à café de garam massala

$^1/_4$ de cuillère à café de gingembre frais râpé

6 graines de cardamome

sel, poivre

bain de friture

Pâte

200 g de farine + 20 g

100 g de beurre ramolli

2 pincées de graines de cumin

Préparation : 25 min

Repos : 30 min

Cuisson : 5 min + 5 à 6 min par série

1. Préparez la pâte : mélangez du bout des doigts la farine, le cumin et le beurre pour obtenir une pâte granuleuse. Liez avec 4 cuillères à soupe d'eau environ, la pâte doit être lisse et souple sans coller aux doigts. Roulez en boule, enveloppez de film plastique, laissez reposer 30 min.
2. Récupérez des graines de cardamome les petits grains foncés et parfumés. Epluchez les pommes de terre et coupez-les en dés. Dans une poêle, chauffez la cuillère à soupe d'huile et faites revenir toutes les épices pendant une min en mélangeant avec une spatule en bois. Ajoutez les pommes de terre et les petits pois, salez et poivrez. Faites revenir doucement 2 min, toujours en mélangeant. Retirez du feu, laissez refroidir.
3. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné en lui donnant une épaisseur de 3 mm. Découpez 12 disques de 8 cm de diamètre, disposez une cuillère à café de garniture au centre. Humectez légèrement les bords, ramenez vers le haut pour former un cône, pincez les bords pour souder. Ou si vous préférez, pliez la pâte pour former des triangles.
4. Chauffez la friteuse à 175 °C. Faites cuire et dorer les samosas 5 à 6 min par petites fournées. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Servez chaud.

S'accompagnent merveilleusement bien de chutney à la mangue.

Boulettes de risotto ou « arancini »

Pour 4 personnes

175 g de riz arborio spécial risotto ou à défaut de riz rond non rincé

1 oignon pelé et émincé

1 œuf

75 ml de vin blanc

400 ml d'eau chaude

1 tablette de bouillon de volaille ou de légumes

125 g de mozzarella égouttée, épongée et coupée en dés

50 g de parmesan râpé

20 g de beurre

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

sel, poivre

bain de friture

Pâte

1 œuf

50 + 20 g de farine

50 g de chapelure

sel, poivre

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min + 7 min par série

1. Pelez et hachez l'oignon. Faites-le revenir dans une sauteuse avec 10 g de beurre et l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajoutez le riz et faites revenir, jusqu'à ce qu'il devienne translucide à son tour. Versez le vin, faites cuire doucement jusqu'à ce que le riz l'ait absorbé. Délayez la tablette de bouillon dans l'eau chaude, puis incorporez le bouillon au riz en 3 fois jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé.
2. Hors du feu, ajoutez au riz 10 g de beurre et 25 g de parmesan. Couvrez et laissez reposer en attendant que le riz soit tiède. Battez l'œuf en omelette, salez et poivrez, puis mélangez bien avec la mozzarella et les 25 g de parmesan restant, salez peu, poivrez. Etalez le riz tiède dans un plat et laissez refroidir.
3. Etalez une feuille de papier aluminium sur le plan de travail, saupoudrez-la de farine. Avec les mains bien mouillées, façonnez 8 boulettes de riz de la taille d'une mandarine. Formez un creux au centre, remplissez du mélange mozzarella + œufs à l'aide d'une petite cuillère. Redonnez une forme ronde aux boulettes en rapprochant les bords pour bien enfermer la garniture. Disposez au fur et à mesure les boulettes sur le plan fariné en les espaçant.
4. Versez la chapelure dans une coupelle, battez l'œuf dans une autre coupelle avec sel et poivre et 1 cuillère à soupe d'eau, versez la farine dans une troisième coupelle. Roulez les croquettes dans l'ordre suivant : farine, œufs, chapelure. Chauffez la friteuse à 180°C. Faites cuire et dorer 7 min environ par petites fournées en retournant à mi-cuisson. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Servez chaud.

Pommes de terre frites

Pour 4 personnes

grosses pommes de terre à chair ferme (**Bintje**, BF15, Charlotte, Belle de Fontenay, Rosa)

sel fin

bain d'huile d'arachide

Quantité maximale recommandée

Pro 500 : 1,3 kg.

Pro 350 : 900 g.

Préparation : 20 min

Cuisson : 8 à 12 min

1. Pelez les pommes de terre, puis découpez-les en bâtonnets de 1 cm d'épaisseur. Lavez-les à l'eau chaude plusieurs fois afin d'éliminer l'amidon. Essuyez-les soigneusement avec un torchon pour éliminer l'amidon et l'humidité. N'hésitez pas à changer de torchon s'il est trop mouillé.
2. Faites le premier bain des frites. Chauffez la friteuse à 180 °C. Remplissez le panier aux $^2/_3$ de frites, faites cuire 6 min environ. Les frites doivent rester molles et blanches. Egouttez en fixant le panier à son accroche.
3. Faites le deuxième bain des frites. Replongez les frites dans l'huile chaude (témoin de température éteint) 2 min environ jusqu'à ce que l'huile s'arrête de bouillonner, sans oublier de remuer le panier en cours de cuisson. Les frites doivent être dorées, croustillantes et moelleuses avec de petites boursouflures. Egouttez en fixant le panier à son accroche puis sur du papier absorbant.
4. Si les frites ont refroidi, replongez-les 1 min avant de servir.
5. Servez très chaud. Salez.

Beignets de pois chiches

Pour 4 personnes

1 grande boite ou 2 boites moyennes de pois chiches au naturel (soit 530 g égouttés)

2 gousses d'ail

4 oignons

1 cuillère à soupe de cumin

1 cuillère à soupe de coriandre en poudre

2 cuillères à soupe de coriandre fraîche hachée

1 œuf

2 cuillères à soupe de farine

sel, poivre

2 citrons verts

bain de friture

Préparation : 15 min

Repos : 30 min

Cuisson : 4 min par série

1. Egouttez les pois chiches. Epluchez l'ail, retirez le germe au centre. Epluchez les oignons et émincez-les.
2. Mixez les pois chiches avec l'ail, l'oignon, le cumin, la coriandre en poudre et 1 cuillère à soupe de coriandre fraîche, l'œuf et la farine. Procédez en plusieurs fois car les pois chiches ont tendance à coller. Salez et poivrez généreusement.
3. Versez la préparation dans un saladier et réservez au réfrigérateur pendant 30 min.
4. Faites chauffer la friteuse à 180 °C. A l'aide d'une petite cuillère, prélevez de petites quantités de pâte et faites-les frire par petites fournées pendant 4 min environ. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Disposez les beignets sur le plat de service et décorez de rondelles de citron vert. Saupoudrez du reste de coriandre hachée.

Chips de légumes

Pour 4 personnes

4 pommes de terre
2 courgettes
4 navets
bain de friture
sel, poivre

Préparation : 15 min
Cuisson : 5 min par série

1. Lavez les légumes.
2. Epluchez les pommes de terre et les navets.
3. Otez les extrémités des courgettes. Coupez les légumes en fines lamelles de 1 à 2 mm d'épaisseur.
4. Faites chauffer l'huile à 170°C de votre friteuse. Dès qu'elle est chaude, plongez les légumes. Egouttez-les sur du papier absorbant. Salez, poivrez.
5. Servez aussitôt.

Ces chips accompagnent un rôti de porc, des paupiettes de veau ou du poulet rôti.

Variez les plaisirs en utilisant d'autres légumes : des pommes de terre vitelotte, des betteraves...

Farçous de l'Aubrac aux épinards et pruneaux

Pour 4 personnes

200 g de farine

2 œufs

5 cuillères à soupe d'oignon émincé surgelé

2 cuillères à soupe d'ail émincé surgelé

150 g de pruneaux dénoyautés

250 ml de lait

250 g d'épinards hachés surgelés et décongelés

5 cuillères à soupe de persil haché surgelé

sel, poivre

bain de friture

Préparation : 10 min

Cuisson : 4 min par série

1. Coupez les pruneaux en petits morceaux.
2. Dans un saladier, mettez la farine, le sel et le poivre, versez peu à peu le lait froid en tournant à la cuillère en bois. Ajoutez les œufs sans cesser de tourner jusqu'à obtenir une consistance de pâte à crêpes épaisse.
3. Ajoutez l'oignon, l'ail, le persil, les épinards et les pruneaux en tournant jusqu'à l'obtention d'une pâte très verte et épaisse.
4. Chauffez la friteuse à 180 °C. Versez des petits tas de pâte à l'aide d'une petite louche dans l'huile chaude. Faites cuire et gonfler par petites fournées 4 min environ, en retournant à mi-cuisson, comme pour des beignets. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Servez chaud.

Poissons

Fish and Chips

Pour 4 personnes

700 g de filets de cabillaud
75 g de farine
1 jaune d'œuf
2 cuillères à café d'huile
175 ml d'eau
sel
bain de friture

Préparation : 30 min
Cuisson : 5 min par série

1. Pour la recette des pommes de terre frites, reportez-vous à la page 22.
2. Chauffez votre friteuse à 180°C.
3. Pour la préparation de la pâte, disposez la farine dans un saladier. Ajoutez une pincée de sel. Incorporez le jaune d'œuf à la farine. Ajoutez l'huile et un peu d'eau. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte.
4. Plongez les filets dans la pâte. Enlevez l'excédent de pâte avant de les plonger dans l'huile.
5. Faites cuire les filets par petites fournées pendant environ 5 min. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.

Servez avec des frites et une rondelle de citron.

Croquettes de crabe

Pour 4 personnes

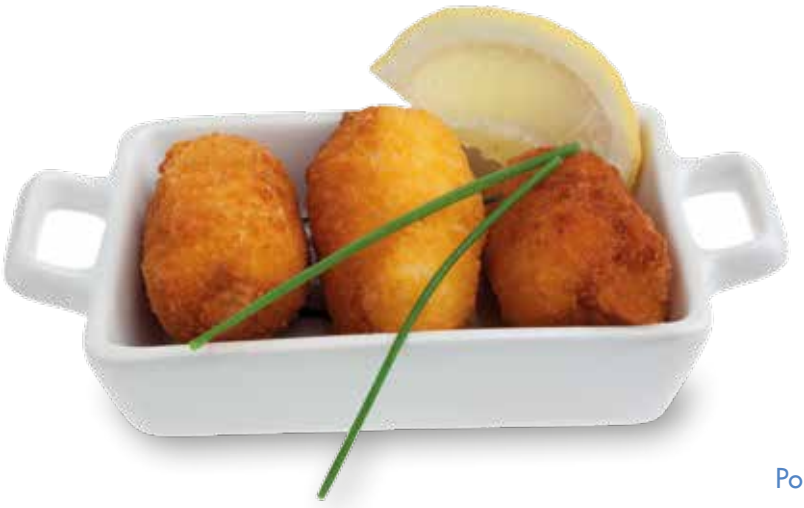
240 g de chair de crabe
45 g de beurre
2 biscottes
2 œufs
2 cuillères à café de moutarde
2 pincées de poivre de Cayenne
1 botte de persil
2 cuillères à soupe de sauce Worcestershire
2 cuillères à soupe de mayonnaise
sel
bain de friture

Préparation : 15 min
Repos : 30 min
Cuisson : 10 min par série

1. Brisez les biscottes dans un robot.
2. Mettez en marche jusqu'à obtenir un bon émiettage puis ajoutez le persil, la sauce Worcestershire, la moutarde et la mayonnaise.
3. Ajoutez les œufs, puis incorporez la chair de crabe dans la cuve du robot. Donnez plusieurs pulsions.
4. Salez, poivrez pour rectifier l'assaisonnement, qui doit être assez relevé.
5. Formez alors des croquettes de 3 cm de diamètre. Réservez au réfrigérateur pendant 30 min.
6. Disposez la chapelure dans une assiette, roulez les croquettes dans la chapelure.
7. Chauffez la friteuse à 170°C. Faites cuire les croquettes 5 min environ par fournée. Égouttez dans le panier puis sur du papier absorbant.

Vous pouvez aussi utiliser de la chapelure achetée dans le commerce

Servez accompagnées de rondelles de citron et de haricots verts ou de salade verte.



Friture de poissons

Pour 4 personnes

600 g d'éperlans
farine
sel
bain de friture

Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min par série

1. Chauffez la friteuse à 180°C.
2. Disposez la farine dans une assiette, roulez les poissons dans la farine.
3. Faites cuire les éperlans par petites fournées pendant environ 10 min. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
4. Pour la friture, il vaut mieux utiliser des poissons de petite taille (maximum 6 cm) car vous pouvez les cuire entiers, sans les vider ni les étêter.

Vous pouvez les servir avec une sauce tartare et une salade de mesclun.

Beignets de gambas

Pour 4 personnes

16 queues de gambas
100 g de farine + 20 g
150 ml d'eau froide
1 jaune d'œuf
le jus d'1 citron
sel
bain de friture

Préparation : 20 min
Cuisson : 3 min par série

1. Décortiquez les gambas en ne laissant que l'extrémité de la queue, pratiquez des entailles le long de la partie ventrale pour éviter qu'elles ne se recourbent en cuisant.
2. Dans un bol, battez l'eau froide avec le jaune d'œuf, versez alors la farine en pluie, salez. Mélangez rapidement pour que la pâte reste légère.
3. Mettez les 20 g restants de farine dans une assiette creuse, passez-y les gambas avant de les plonger dans la pâte.
4. Chauffez la friteuse à 180 °C. Faites cuire les gambas 3 min environ en 2 fournées. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Servez chaud arrosés de jus de citron.

Viandes

Brick de viande

Pour 4 personnes

8 feuilles de brick

300 g de viande hachée

1 oignon

2 tomates

8 tranches de fromage (pour croque monsieur)

1 pincée de cannelle

1 œuf

sel, poivre

bain de friture

Préparation : 20 min

Cuisson : 5 min par série

1. Dans un saladier, ou au robot, mixez la viande et l'oignon, puis ajoutez l'œuf, la cannelle, le sel et poivre. Faites revenir le mélange dans une poêle pendant 10 min.
2. Une fois la viande cuite, laissez-la refroidir.
3. Faites chauffer votre friteuse à 180°C.
4. Préparez votre feuille de brick, étalez-la, mettez au centre une tranche de fromage, puis par-dessus de la viande et quelques dés de tomates. Pliez-la pour former un rectangle.
5. Faites cuire les bricks 2 par 2 pendant environ 5 min. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson des séries suivantes.

Fondue bourguignonne

Pour 4 personnes

1 kg de bifteck ou mieux, de pavé
assortiment de sauces (tartare, bourguignonne, moutarde, béarnaise, aïoli, américaine, poivre etc.)
bain de friture

Préparation : 5 min

Cuisson : 1 min par série

1. Au dernier moment (pour éviter que la viande ne se vide de son sang), coupez la viande en cubes de taille équivalente.
2. Chauffez la friteuse à 170 °C. Faites cuire la viande par petites fournées 45 s à 1 min selon les goûts. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.

Servez à table chaud accompagnée de sauces variées, avec des frites ou des chips.

Porc sauce aigre douce

Pour 4 personnes

600 g d'échine de porc coupée en lanières

1 œuf

2 cuillères à soupe de maïzena

2 cuillères à soupe de farine

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

Sauce aigre douce

2 gousses d'ail

4 ciboules

1 poivron vert

1 cuillère à soupe de maïzena

1 cuillère à soupe d'huile d'arachide

100 ml de bouillon de volaille

3 cuillères à soupe de sucre roux

4 cuillères à soupe de vinaigre blanc

1 cuillère à soupe de sauce soja

sel, poivre

bain de friture

Préparation : 20 min

Cuisson : 20 min + 7 à 8 min par série

1. Préparez la sauce : tronçonnez le vert des ciboules, épluchez, dégermez et hachez fin les gousses d'ail, lavez, épépinez, taillez le poivron en dés. Faites revenir à feu moyen le poivron dans une cuillère à soupe d'huile chaude. Quand le poivron est légèrement doré, ajoutez l'ail, remuez, baissez le feu. Ajoutez le vert des ciboules, remuez, saupoudrez de sucre, mélangez, laissez cuire 30 s. Mouillez avec le soja. Ajoutez le vinaigre 1 min plus tard. Laissez frémir, ajoutez le bouillon de volaille, laissez mijoter doucement.
2. Préparez la pâte : dans une jatte, mélangez l'œuf légèrement battu, la farine et 2 cuillères à soupe de maïzena délayée avec 4 cuillères à soupe d'eau ou de bouillon de volaille, réservez.
3. Chauffez la friteuse à 170 °C, plongez les lanières de porc dans la pâte de façon à bien les enrober. Faites frire par petites fournées 3 à 4 min environ de chaque côté, égouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
4. Finissez la sauce : dans un bol, délayez 2 cuillères à soupe de maïzena avec 2 cuillères à soupe d'eau froide ou de bouillon. Ajoutez le blanc réservé des ciboules au contenu de la casserole, puis la maïzena en tournant 3 min pour épaissir, salez et poivrez.
5. Servez les lanières de porc chaudes, nappez de sauce.

Parfait accompagné de pois gourmands cuits 5 à 7 min à l'eau bouillante salée.

Desserts

Beignets glacés

Pour 4 personnes

500 ml de glace au chocolat
un peu ramollie
100 g de farine
1 œuf
120 g de noix de coco râpée
bain de friture

Préparation : 20 min
Cuisson : 1 à 2 min
Réfrigération : 3 heures + la nuit
(à préparer la veille pour que la panure tienne mieux)

1. Façonnez rapidement, à l'aide d'une cuillère à glace, 4 grosses boules de glace. Déposez chacune d'elles au centre d'un carré de film plastique, remontez les coins et tordez le papier pour donner aux boules une forme ronde parfaite. Réservez 2 h au congélateur.
2. Au fouet, mélangez l'œuf avec 75 g de farine, puis délayez avec juste assez d'eau pour obtenir une pâte épaisse. Couvrez et laissez reposer 1 heure à température ambiante.
3. Etalez la noix de coco et les 25 g de farine restant sur deux assiettes plates. Déballez les boules de glace. Roulez-les dans l'ordre suivant : farine, pâte puis noix de coco en les retournant avec une fourchette pour bien les enrober. Remballez, remettez au congélateur. Au bout d'1h, recommencez toute l'opération : déballez les boules de glace, roulez-les dans la farine, la pâte puis la noix de coco. Remettez au congélateur pour toute la nuit.
4. Le lendemain au moment de servir, chauffez la friteuse à 180 °C. Placez les beignets dans le panier de la friteuse, plongez-les dans l'huile 1 à 2 min, juste le temps de dorer l'enrobage. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant.
5. Servez chaud.

Beignets sucrés

Pour 4 personnes

250 ml de lait

80 g d'huile d'arachide

2 morceaux de sucre

1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

150 g de farine

3 œufs

1/2 sachet de levure chimique

sel

sucre glace

choix de confitures

bain de friture

Préparation : 15 min

Cuisson : 5 min + 4 à 5 min par série

1. Faites bouillir le lait avec les 80 g d'huile, les morceaux de sucre, une pincée de sel et la fleur d'oranger. Dès l'ébullition, retirez du feu et ajoutez la farine en une seule fois en remuant énergiquement à la spatule en bois. Reposez quelques instants sur le feu sans cesser de remuer. Retirez à nouveau du feu puis remuez quelques instants.
2. Incorporez alors les œufs un à un en remuant. Dès que la pâte est lisse, ajoutez la levure et remuez énergiquement.
3. Chauffez la friteuse à 170 °C. Formez des boules à l'aide d'une cuillère. Plongez les beignets cinq par cinq dans la friture, faites cuire environ 4 à 5 min si vous aimez les beignets moelleux, 7 à 8 min si vous les préférez croustillants.
4. Quand les beignets sont bien gonflés et dorés, égouttez dans le panier puis sur un papier absorbant, mettez dans un plat, saupoudrez de sucre glace. Réservez au chaud pendant la cuisson de la deuxième série.
5. Servez chaud.

Délicieux avec de la confiture maison.

Donuts à la cannelle

Pour 4 personnes

2 œufs

100 g sucre en poudre

100 ml lait

350 g farine

2 ½ cuillères à café de levure sèche de boulanger

1 cuillère à café bicarbonate de soude

½ cuillère à café de sel

¼ cuillère à café de cannelle en poudre

4 cuillères à café de sucre en poudre mélangée à 1 cuillère à café de cannelle en poudre

bain de friture

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 à 3 min par série

1. Délayez la levure dans le lait, laissez reposer 2 min.
2. Mélangez les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez le lait avec la levure délayée. Passez au tamis la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle. Incorporez au mélange.
3. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Posez cette pâte sur une surface recouverte légèrement de farine et battez rapidement jusqu'à ce que la pâte devienne lisse et souple.
4. Etalez la pâte de façon à ce qu'elle fasse 5mm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte pièce, faites des ronds de 7.5 à 9 cm de diamètre. Au centre de chaque rond, faites un trou de 2.5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce. Posez sur du papier sulfurisé vos donuts préparés jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée.
5. Faites chauffer votre friteuse à 180°C.
6. Pour chaque bain, placez quelques donuts dans le panier et faites cuire pendant 2 minutes environ jusqu'à ce qu'ils brunissent. Egouttez dans le panier puis sur du papier absorbant. Saupoudrez-les de sucre et de cannelle.
7. Servez chaud.

A l'heure de l'apéritif

Acras de crevettes 12
Vache qui rit au curry 12

Entrées

Beignets de tomates vertes 14
Beignets légers de champignons 15
Cigares au fromage 16
Crevettes sur canapés frits 17
Sandwiches d'artichauts au parmesan 18
Tempura de mâche 18

Légumes

Samosas de légumes 20
Boulettes de risotto ou «arancini» 21
Pommes de terre frites 22
Beignets de pois chiches 24
Chips de légumes 25
Farçous de l'Aubrac aux épinards et pruneaux 26

Poissons

Fish and Chips 28
Croquettes de crabe 29
Friture de poissons 30
Beignets de gambas 30

Viandes

Brick de viande 32
Fondue bourguignonne 33
Porc sauce aigre douce 34

Desserts

Beignets glacés 36
Beignets sucrés 37
Donuts à la cannelle 38

Index des recettes

réf. : 460 041 - 06/2014

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être traité avec les déchets ménagers. Il doit être apporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour connaître l'emplacement des points de collecte, vous pouvez contacter votre municipalité ou votre déchetterie.

Nous nous réservons le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques techniques de cet appareil. Les informations figurant dans ce document ne sont pas contractuelles. Tous droits réservés pour tous pays par Magimix.